

**Ministério da Agricultura, Pecuária e
Abastecimento – MAPA
Companhia Nacional de Abastecimento – Conab
Diretoria de Gestões de Estoques – Diges
Superintendência de Programas Institucionais e
Sociais de Abastecimento – Supab
Programa Brasileiro de Modernização do Mercado
Hortigranjeiro - Prohort**

Manual 3:

PROCEDIMENTOS PARA TREINAMENTO DE PRODUTORES

Apresentação

Durante o período em que funcionou o Sinac – Sistema Nacional de Centrais de Abastecimento, ou seja, de 1972 a 1988, diversos cursos de técnicas de comercialização de hortigranjeiro foram postos em prática.

A empresa, na época Cobal, dispunha de uma equipe que contava com a colaboração do PNUD/FAO. Era capitaneada pelo economista Alfred Scherer, que tinha como principais colaboradores os seguintes técnicos:

- Jean Michel Ambrosino, consultor da FAO.
- Herberto Santiago, agrônomo.
- José Gonçalves de Araújo, Administrador
- Neimar de Jesus Alves dos Santos, Economista
- Victor Hugo Eduardo Sólton Montalvo, Psicólogo

Esses profissionais e outros, que foram se agregando ao longo do tempo, elaboraram e ministraram diversos cursos de comercialização de hortigranjeiro, específicos para os mais variados grupos.

O presente “Manual de Procedimentos” é um exemplo do esforço dessa Equipe. O Prohort, assim, resgata mais este trabalho que continua válido e necessário. Durante esses 17 anos em que o Governo Federal deixou de apoiar o Setor de Comercialização de Frutas e Olerícolas, praticamente nada foi feito de treinamento.

A Conab e o Centreinar estão iniciando um grande esforço para recuperar o tempo perdido. Por outro lado, é uma forma de homenagear estes pioneiros que, com grande esforço e dedicação, deixaram esta semente que, agora, bem regada, vai dar excelentes frutos.

Ivens Roberto de Araújo Mourão
Coordenador do Prohort

ÍNDICE

• Introdução	04
• Pré - condições para treinamento	05
• Distribuição do conteúdo programático	08
• Método	09
• Operacionalização das instruções	09
• Matrizes Pedagógicas	17
• Documentos de controle das notas	41
• Relatório Final	42

INTRODUÇÃO

O presente manual objetiva delinear os procedimentos, técnicas e recursos necessários à implementação do treinamento de produtores. Neste manual estará contida uma série de alternativas de ação que podem ser facilmente implementadas pelos técnicos de cada Ceasa, na implementação dos treinamentos de produtores. Estas alternativas podem atender a uma série de condições diferentes, de acordo com o local e devem ser implementadas conforme o critério do coordenador e técnicos da Ceasa, os gastos necessários à realização do treinamento serão especificados por escrito pelos técnicos da CONAB, no momento da implantação do treinamento.

1.0 PRÉ - CONDIÇÕES NECESSÁRIAS À REALIZAÇÃO DO TREINAMENTO

Existe uma série de pré-condições necessárias que precisam ser atendidas já que o seu não cumprimento acarretará a não realização do treinamento ou sua execução em condições precárias. O coordenador da equipe de treinamento de cada Ceasa precisa se certificar quanto ao cumprimento destas pré-condições. Elas serão enumeradas logo a seguir:

1.1 Identificar os possíveis locais de treinamentos em função dos seguintes produtos produzidos: chuchu, batata, repolho, tomate, banana, cenoura, abacaxi, cebola, alho, laranja e pimentão. O treinamento deve ser dado de preferência num centro de produção, no Mercado do Produtor ou no próprio mercado da Ceasa.

1.2 Identificar e utilizar as possíveis lideranças locais (líder produtor e/ou de cidades) de forma que possam ser utilizadas no recrutamento e organização da clientela.

1.3 Utilizar para execução dos treinamentos, os recursos materiais disponíveis na Ceasa, Mercado ou Barracão do Produtor ou, ainda, fornecidos pela Conab.

Esses recursos quando inexisterem nos equipamentos descritos poderão ser solicitados na região, por empréstimo. Entretanto, não deverão ser adquiridos pela Ceasa a menos que haja autorização por escrito dos técnicos da Conab, a qual, se existir, será limitada, exclusivamente a material de consumo.

O material que poderá ser utilizado é o seguinte:

Da Conab:

- Pastas e pincel atômico;
- Data show e computador
- Álbum seriado;
- Módulos sobre o produto escolhido;
- Apostilas dos instrutores;
- Programa elaborado para apresentação;

Da Ceasa:

- Informações e orientações sobre produção e comercialização na área em questão, assim como recomendações para melhoramentos na comercialização;
- Apresentação via data show, através de microcomputadores;
- Tela de projeção;
- Calendário de comercialização;
- Local com infra-estrutura suficiente para ministrar a instrução, cadeiras, computador (com sistema data show);
- Boletim do SIMA (atual);

Para as aulas práticas:

- Embalagens diversas de acordo com o produto escolhido para o treinamento;

- Máscara de prevenção contra intoxicação, produtos com resíduos de pesticidas, pano para a limpeza; um vasilhame de pesticida com rótulo orientativo;
- No caso de se fazer uma simulação na Ceasa, providenciar o produto escolhido; e se for no campo, tratar que o produtor disponha do produto para o período de duração da aula;
- Se necessário e possível, tentar dispor de uma máquina de beneficiamento e de classificação do produto escolhido;
- Pregos, martelo, agulha, linha, pé-de-cabra, etc;

1.4 Entrar em contato com entidades e/ou representantes que possam prestar apoio para o êxito do treinamento. Exemplo: Emater, Banco do Brasil, Embrapa, etc.

1.5 Aplicar a avaliação de entrada e remetê-la à Conab (vide documento "instruções para aplicação da avaliação").

1.6 Contatar com o coordenador do Centreinar, procedendo aos esclarecimentos e medidas necessárias.

Durante os contatos serão apresentadas as programações trimestrais, solicitadas sugestões do coordenador e instruções para o preenchimento dos demais relatórios. Será dada também informação sobre dia, hora e local do treinamento.

1.7 Preparar e motivar gerentes de mercado de Ceasa, do Mercado ou Barracão do Produtor e unidades interioranas, visando obter resultados positivos no treinamento.

1.8 Divulgar o treinamento, através de cartazes, panfletos, rádio, televisão, periódicos, serviços de alto falantes, outros veículos de comunicação e órgãos do governo que se propuseram a colaborar com o treinamento, desde que não envolvam ônus para a CONAB. Na divulgação, fazer referência ao convênio Conab/Centreinar

1.9 Identificar possíveis fornecedores ou doadores de embalagens para demonstrações.

1.10 Convocar instrutores, pertencentes ao quadro técnico da Ceasa e prepará-los para ministrar o treinamento, definindo os assuntos de sua responsabilidade, carga horária e métodos de execução (entregar módulos instrucionais e respectivas matrizes pedagógicas).

1.11 Proceder à seleção e recrutamento de clientela de forma a estabelecer um compromisso dela para com o treinamento, através de convites, convocação e recrutamento, etc. O coordenador deverá escolher a iniciativa que mais se ajusta à sua realidade, o recrutamento da clientela, poderá se processar da seguinte maneira:

- O recrutamento deve ser feito considerando-se os produtos hortigranjeiros cultivados pelos produtores visando a formação de turma heterogênea quanto ao tipo de produção.
- Fazer convites individualizados, com o nome dos produtores. Incluir no convite os membros da família, empregados etc.
- O coordenador da equipe de treinamento e/ou gerente do Mercado do Produtor deverá identificar e entrar em contato com o(s) líder(es) rural(ais) dos produtores no sentido de obter apoio para o treinamento. Eles poderão

também, estabelecer contatos pessoais com os produtores durante os dias de mercado.

- O dia e horário bem como o local de treinamento deverão ser determinados em conjunto com o líder ou representante dos produtores.
- O líder deverá ser orientado no sentido de conscientizar seus companheiros sobre a necessidade de participar do treinamento de produtores, motivando-os a comparecerem em local e data previamente estabelecidos.
- Deverão ser distribuídos os convites onde constará data, horário e local de realização de treinamento. O coordenador entregará os convites ao representante local que procederá à distribuição entre membros do seu grupo local.
- Quando possível, utilizar meios de comunicação como rádio, televisão, internet, jornais, desde que não representem ônus financeiro para a Conab. Estes meios podem ser aproveitados para informar sobre a abertura das inscrições para o treinamento de produtores, de forma a facilitar o recrutamento dos mesmos.

2.0 DISTRIBUIÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1º Parte (Teórico-prático)

- | | |
|---|---|
| 1. Sensibilidade inicial | 40 min |
| Despertar o interesse dos treinandos para os assuntos do treinamento | |
| 2. Aspectos da comercialização de hortigranjeiro | 40 min |
| <ul style="list-style-type: none"> • definição • intermediários • equipamentos | <ul style="list-style-type: none"> • margens • perdas • planejamento da produção |
| 3. Informação de mercado | 20 min |
| 4. Ação residual dos defensivos utilizados na lavoura, seus efeitos no: | 30 min |
| <ul style="list-style-type: none"> • produto • consumidor | <ul style="list-style-type: none"> • meio ambiente • aplicador |

INTERVALO **15 min**

- | | |
|--|---------------|
| 5. Associação de produtores | 40 min |
| 6. Aspectos operacionais com o produto até a comercialização | 60 min |
| 7. Estudo das embalagens | 30 min |

INTERVALO **60 min**

2º Parte (prática)

- | | |
|--------------------------------------|---------------|
| 8. Execução da parte prática | |
| • colheita | 60 min |
| • transporte até o barracão | 30 min |
| • pré - seleção | 20 min |
| • beneficiamento | 30 min |
| • padronização e classificação | 60 min |
| INTERVALO | 15 min |
| • acondicionamento | 50 min |
| • fechamento da embalagem | 40 min |
| • carga no caminhão | 50 min |

3.0 MÉTODO

3.1 Os treinamentos serão realizados no campo, onde só desenvolvem as atividades agrícolas. Quando for recomendável a realização do treinamento fora da zona de produção, o produtor se deslocará para o Mercado ou Barracão do Produtor ou para Ceasa, locais onde se desenvolvem as atividades de comercialização de produtos hortigranjeiros. O deslocamento do produtor até à Ceasa ficará por conta do mesmo. Deve-se procurar a maior aproximação possível da realidade, trazendo do campo os insumos necessários para conseguir uma simulação eficiente, atingindo o objetivo das instruções.

3.2 As aulas serão ministradas a grupos de 20 participantes no caso da 1ª parte, que será de cunho teórico-prático, consistindo de exposição verbal e utilização de audiovisual.

3.3 A 2ª parte consiste em demonstrações práticas dos instrutores e execução operacional por parte dos treinandos. Neste caso, o grupo de 20 será dividido em subgrupos de 5 participantes cada, assegurando que cada membro tenha oportunidade suficiente de assimilar o conteúdo pelo método de "aprender fazendo".

3.4 Na organização das turmas e instrução das mesmas deverão ser utilizados os técnicos que irão participar do treinamento de carregadores, assim como gerente do Mercado do Barracão ou Produtor e outros técnicos que o coordenador julgar necessários.

3.5 A 1ª parte perfaz a parte teórico-prática. Nas páginas seguintes descrevemos a sua operacionalização. Na 2ª parte (parte prática), elaboramos matrizes pedagógicas para onze produtos (chuchu, batata, repolho, tomate, banana, cenoura, abacaxi, cebola, alho, laranja e pimentão) e uma matriz sobre Associativismo. Neste manual seguem matrizes para 11 produtores, cabe ao coordenador escolher a matriz certa de acordo com o produto mais representativo na sua região.

3.6 Antes de implantar o treinamento, os instrutores deverão se familiarizar com o material didático e executar uma simulação perante o coordenador da equipe e/ou técnicos da Conab, com o objetivo de preparar-se para assegurar o êxito do treinamento.

4.0 OPERACIONALIZAÇÃO DAS INSTRUÇÕES

1ª Parte: "Sensibilização inicial"

OBJETIVOS	• Sensibilizar os produtores quanto aos diversos temas que irão ser abordados no treinamento. Serve para "quebrar o gelo" e estimular o produtor, motivando-o para o treinamento.
TEMAS	• Discussão inicial sobre as dificuldades do produtor na área de comercialização. Nesta parte deve-se tentar obter colocações dos próprios produtores. • Breves colocações sobre alguns pontos de estrangulamento na região em questão, sem se alongar demais. (serve só com estímulo) Exemplo: - Importância dos produtores hortigranjeiros; - Participantes na comercialização; - Efeitos residuais dos defensivos agrícolas; - Outros.
TÉCNICAS UTILIZADAS	• Colocação verbal. Motivar os treinandos a participarem, fazendo colocações e perguntas rápidas.
LOCAL	• Sala de aula ou galpão.
AVALIAÇÃO	• Grau de interesse e participação dos treinandos.
TEMPO	• 40 minutos

2ª Parte: "Aspectos da comercialização de Hortigranjeiros"

OBJETIVOS	• ampliar os conhecimentos do produtor referentes à comercialização, de forma que o mesmo encontre melhores alternativas na venda dos seus produtos.
TEMAS	• que é comercialização. • Quem comanda a comercialização. • Participantes • Equipamentos • Margens de comercialização. • Flutuação de preços. Consumidor. • Perdas dos produtos. • Planejamento da produção em função da demanda. • Redução dos custos. • Melhor oferta.
TÉCNICAS UTILIZADAS	• Exposição oral. • Debates.
MATERIAL DIDÁTICO	• Apostila sobre comercialização (documento técnico para o instrutor) e módulos para os treinandos.
LOCAL	• Sala ou galpão.
AVALIAÇÃO	• Grau de interesse e participação dos treinandos.
TEMPO	• 40 minutos.

3ª Parte: “Informação de Mercado”

OBJETIVOS

- fornecer ao produtor informações sobre a comercialização dos produtos hortigranjeiros na sua área, de forma que ele possa tornar mais eficiente a colocação dos seus produtos no mercado.

TEMAS

- Meios de divulgação de informações.
- Fontes das informações. Onde e como conseguir as informações.
- Interpretação das informações de mercado.
- Vantagens de quem tem a informação.
- Tipos de informação comercial: preço, quantidade e qualidade.

TÉCNICAS UTILIZADAS

- Exposição oral. Motivar os treinandos a participarem, fazendo perguntas, debatendo o tema e executando demonstrações, quando possível.

MATERIAL DIDÁTICO

- Apostila sobre comercialização (documento técnico para o instrutor) e módulos para os treinandos.

LOCAL

- Sala ou galpão.

AVALIAÇÃO

- Grau de interesse e participação dos treinandos.

TEMPO

- 40 minutos.

4ª Parte: “Ação residual dos defensivos agrícolas”

OBJETIVOS	• conscientizar o produtor dos perigos dos defensivos agrícolas para o homem e animais, assim como as consequências financeiras advindas da comercialização de produtos com resíduos de defensivos. Observar o produto químico utilizado na área em questão.
TEMAS	• Efeitos dos defensivos no: - produto - consumidor - meio ambiente - aplicador
TÉCNICAS UTILIZADAS	• Exposição oral. Motivar os treinandos a participarem, fazendo perguntas e debatendo o tema.
MATERIAL DIDÁTICO	• Apostila sobre “Ação residual dos defensivos agrícolas” (documento técnico para o instrutor) • Para demonstração à clientela: - Rótulo de um vasilhame de defensivo agrícola (carência, bula, etc.). - Produto com resíduos de defensivos. - Pano para limpeza dos produtos.
LOCAL	• Sala ou galpão ou no campo.
AVALIAÇÃO	• Grau de interesse e participação dos treinandos.
TEMPO	• 30 minutos.

5ª Parte: “Associação de produtores para a comercialização”.

OBJETIVOS	• Fornecer algumas informações práticas que contribuam para que os produtores se unam em grupos e associações, de forma que possam produzir e comercializar seus produtos de uma forma mais eficiente, produtiva e benéfica para eles mesmos.
TEMAS	• O homem só. • O homem no grupo. • A associação • Vantagens de uma associação de produtores para a comercialização. • Como formar uma associação. • Entidades que podem apoiar a associação. • Perspectivas de desenvolvimento de uma associação de produtores.
TÉCNICAS UTILIZADAS	• Exposição oral. Motivar os treinandos a participarem, fazendo perguntas, debatendo o tema e executando demonstrações, quando possível. • Apresentar a experiência de uma cooperativa através do relato de um dos seus representantes. • Discutir aspectos positivos e negativos sobre o tema a partir de colocações pelos próprios produtores.
MATERIAL DIDÁTICO	• Módulo “Associação de Produtores para a comercialização”.
LOCAL	• Sala ou galpão.
AVALIAÇÃO	• Grau de interesse e participação dos treinandos.
TEMPO	• 40 minutos.

6ª Parte: “Aspectos operacionais com o produto até a comercialização”.

OBJETIVOS	• Preparar o produtor dentro de aspectos técnico-operacionais das atividades que vão desde a colheita até o mercado.
TEMAS	• Colheita. • Transporte. • Beneficiamento. • Padronização e classificação. • Acondicionamento. • Carga no caminhão.
TÉCNICAS UTILIZADAS	• Exposição verbal com debate. • Demonstrações.
MATERIAL DIDÁTICO	• Apresentação sobre assunto via data show. • Microcomputador para apresentação. • Módulos sobre o produto ou produtos em questão. • Sala ou galpão.
LOCAL	• Grau de interesse e participação dos treinandos.
AVALIAÇÃO	• 60 minutos.
TEMPO	

7ª Parte: “Estudo das Embalagens”.

OBJETIVOS	• Fornecer ao produtor os conhecimentos básicos sobre as embalagens utilizadas na comercialização de hortigranjeiros.
TEMAS	• Dimensões das embalagens. • Montagem das embalagens. • Acondicionamento do produto. • Arrumação e transporte.
TÉCNICAS UTILIZADAS	• Exposição verbal com debate. • Demonstrações.
MATERIAL DIDÁTICO	• Apresentação sobre assunto via data show. • Microcomputador para apresentação. • Módulos sobre o assunto.
LOCAL	• Sala ou galpão.
AVALIAÇÃO	• Grau de interesse e participação dos treinandos.
TEMPO	• 30 minutos.

5.0 MATRIZ PEDAGÓGICA

CEASA:

CURSO: Produtores

PERÍODO:

INSTRUTOR:

PRODUTO: Tomate (parte prática)

TURMA:

COORDENADOR:

ATIVIDADE	OBJETIVOS OPERACIONAIS	TÉCNICA DIDÁTICA	RECURSOS	AValiação	CRONOGRAMA*
1. Colheita	- Identificar o ponto certo de maturação dos frutos. - Retirar o fruto sem danificar a planta. - Colocá-lo no equipamento de colheita sem danificá-lo	- Demonstração prática por parte do instrutor. - Execução operacional por parte dos produtores. (cinco de cada vez)	- Frutos com diferentes pontos de maturação. - Cestas. - Caixas de colheita. - Carrinhos de mão.	Execução correta da atividade, até que seja feita em estreito acordo com os objetivos operacionais.	60 minutos.
2. Transporte até o lugar de classificação e acondicionamento (packing-house ou barracão do produtor)	- Carga do produto no veículo. - Transporte cuidadoso. - Descarga.	- Demonstração prática por parte do instrutor. - Execução operacional por parte dos produtores. (cinco de cada vez)	- Carrinho de mão. - Caixa de colheita. - Conjunto trator - carreta.	Execução correta da atividade, até que seja feita em estreito acordo com os objetivos operacionais.	30 minutos.

* Os cronogramas indicados pressupõem um tempo máximo, no qual os treinandos irão aprender e executar corretamente as atividades. Se a habilidade do treinando exigir menos tempo, deverá se passar para a atividade seguinte.

ATIVIDADES	OBJETIVOS OPERACIONAIS	TÉCNICA DIDÁTICA	RECURSOS	AValiação	CRONOGRAMA
3. Pré-seleção	- Seleção dos frutos na banca, retirando aqueles com rachadura e outro defeitos que não justifiquem a sua comercialização. Aqui é feita a separação por tamanhos.	- Demonstração prática por parte do instrutor. - Execução operacional por parte dos produtores. (cinco de cada vez)	- Banca ou máquina de classificação**	Execução correta da atividade, até que seja feita em estreito acordo com os objetivos operacionais.	20 minutos.
4. Beneficiamento (limpeza)	- Limpeza dos frutos com pano úmido, para melhorar sua apresentação e tirar possíveis resíduos tóxicos.	- Demonstração prática por parte do instrutor. - Execução operacional por parte dos produtores. (cinco de cada vez)	- Pano úmido	Execução correta da atividade, até que seja feita em estreito acordo com os objetivos operacionais.	60 minutos
5. Padronização e Classificação.	- Separar os frutos selecionados, de acordo com sua categoria comercial. • Extra • Especial • Primeira • Segunda - Metodologia para classificar tomates: • Manualmente • Utilizando máquinas.	- Demonstração prática por parte do instrutor. - Execução operacional por parte dos produtores. (cinco de cada vez)	- Banca - Máquina classificadora - Equipamento para selecionar o diâmetro (tamanho). “Gabarito”	Execução correta da atividade, até que seja feita em estreito acordo com os objetivos operacionais.	60 minutos

**** No caso de se dispor de uma classificação mais sofisticada, as atividades 3, 4 e 5 costumam perfazer uma só atividade.**

ATIVIDADES	OBJETIVOS OPERACIONAIS	TÉCNICAS DIDÁTICAS	RECURSOS	AValiação	CRONOGRAMA
6.Acondicionamento	- Apoiar as extremidades da caixa sobre duas tábuas. - Iniciar o enchimento pela boca (vista). - Colocar as camadas subseqüentes. - A última camada deve ultrapassar ligeiramente a borda da caixa.	- Demonstração prática por parte do instrutor. - Execução operacional por parte dos produtores. (um de cada vez)	- Embalagem caixa “K” - Caixa do papelão - Outras caixas	Execução correta da atividade, até que seja feita em estreito acordo com os objetivos operacionais.	50 minutos.
7. fechamento da embalagem.	- Sacudir levemente a caixa de assentar e acomodar os frutos. - Colocar o fundo da caixa cuidadosamente. - Executar o fechamento com os pregos. - Colocar a etiqueta com as características do produto e com a indicação do produtor.	- Demonstração prática por parte do instrutor. - Execução operacional por parte dos produtores. (um de cada vez)	- Embalagem caixa “k” - Pregos. - Martelo - Pé - de - cabra - Caixa de papelão - Etiqueta - Fita gomada	Execução correta da atividade, até que seja feita em estreito acordo com os objetivos operacionais.	40 minutos

ATIVIDADES	OBJETIVOS OPERACIONAIS	TÉCNICAS DIDÁTICAS	RECURSOS	AVALIAÇÃO	CRONOGRAMA
8.Carga no caminhão	- Colocar os produtos mais maduros na frente da carroceria. - Colocar os produtos mais verdes na parte traseira da carroceria. - Caixas deitadas com a boca voltada para a parte interna do caminhão. - Proceder com o enlonamento e a amarração.	- Demonstração prática por parte do instrutor. - Execução operacional por parte dos produtores. (cinco de cada vez)	- Veículo. - Embalagens. - Corda. - Lona.	Execução correta da atividade, até que seja feita em estreito acordo com os objetivos operacionais.	50 minutos

CEASA:

CURSO: Produtores

PERÍODO:

INSTRUTOR:

PRODUTO: Pimentão (parte prática)

TURMA:

COORDENADOR:

ATIVIDADES	OBJETIVOS OPERACIONAIS	TÉCNICAS DIDÁTICAS	RECURSOS	AVALIAÇÃO	CRONOGRAMA
1. Colheita	- Identificar ponto certo de maturação dos frutos; - Cortar o pedúnculo com uma faca; - Colocar o fruto no equipamento de colheita sem danificá-lo.	- Demonstração prática por parte do instrutor. - Execução operacional por parte dos produtores. (cinco de cada vez)	- Carrinho de colheita (contentores) - Cestos - Canivetes - facas	Execução correta da atividade, até que seja feita em estreito acordo com os objetivos operacionais.	40 minutos
2. transporte até o lugar de classificação e acondicionamento (packing-house ou barracão do produtor)	- carga do produto no veículo - transporte até o barracão. - Descarregar.	- Demonstração prática por parte do instrutor. - Execução operacional por parte dos produtores. (cinco de cada vez)	- Carrinho de mão - Caixa de colheita (contentores)	Execução correta da atividade, até que seja feita em estreito acordo com os objetivos operacionais.	30 minutos

ATIVIDADES	OBJETIVOS OPERACIONAIS	TÉCNICAS DIDÁTICAS	RECURSOS	AValiação	CRONOGRAMA
3. Pré-seleção	- Seleção dos frutos na banca, retirando aqueles com queimaduras, mofo defeitos, bichos e início de podridão, que não justifiquem a sua comercialização.	- Demonstração prática por parte do instrutor. - Execução operacional por parte dos produtores. (cinco de cada vez)	-	Execução correta da atividade, até que seja feita em estreito acordo com os objetivos operacionais.	20 minutos
4. Beneficiamento (limpeza)	- limpeza dos frutos com pano úmido, para melhorar sua apresentação e tirar possíveis resíduos tóxicos.	- Demonstração prática por parte do instrutor. - Execução operacional por parte dos produtores. (cinco de cada vez)	- Pano úmido.	Execução correta da atividade, até que seja feita em estreito acordo com os objetivos operacionais.	30 minutos
5. Padronização e classificação	- Separar os frutos selecionados e limpos, de acordo com seu tamanho: graúdo, médio e miúdo; e de acordo com a sua qualidade: tipo I (extra), tipo II (especial), tipo III e tipo IV.	- Demonstração prática por parte do instrutor. - Execução operacional por parte dos produtores. (cinco de cada vez)	- Banca - galpão	Execução correta da atividade, até que seja feita em estreito acordo com os objetivos operacionais.	40 minutos

ATIVIDADES	OBJETIVOS OPERACIONAIS	TÉCNICAS DIDÁTICAS	RECURSOS	AValiação	CRONOGRAMA
6.Acondicionamento	- apoiar as extremidades da caixa sobre duas tábuas. - Fazer o enchimento pela boca (vista). - Colocar as camadas subseqüentes. - A última camada deve ultrapassar ligeiramente a borda da caixa.	- Demonstração prática por parte do instrutor. - Execução operacional por parte dos produtores. (um de cada vez)	- Embalagem caixa “k” - Caixa de papelão. - Outras caixas	Execução correta da atividade, até que seja feita em estreito acordo com os objetivos operacionais.	50 minutos
7. Fechamento de embalagem	- Sacudir levemente caixa para assentar e acomodar os frutos. - Colocar o fundo da caixa cuidadosamente. - Executar o fechamento com os pregos. - Colocar a etiqueta com as características do produto e com a indicação do produtor.	- Demonstração prática por parte do instrutor. - Execução operacional por parte dos produtores. (um de cada vez)	- Embalagem caixa “k” - Pregos - Martelo - Pé - de - cabra - Caixa de papelão - etiqueta	Execução correta da atividade, até que seja feita em estreito acordo com os objetivos operacionais.	40 minutos

ATIVIDADES	OBJETIVOS OPERACIONAIS	TÉCNICAS DIDÁTICAS	RECURSOS	AVALIAÇÃO	CRONOGRAMA
8.carga no caminhão	- Colocar os produtos mais maduros na frente da carroceria. - Colocar os produtos mais verdes na parte traseira da carroceria - Caixas deitadas com a boca voltada para a parte interna do caminhão. - Proceder com enlonamento e amarração.	- Demonstração prática por parte do instrutor. - Execução operacional por parte dos produtores. (cinco de cada vez)	- Veículo - Embalagem - Corda - Lona	Execução correta da atividade, até que seja feita em estreito acordo com os objetivos operacionais.	60 minutos

CEASA:

CURSO: Produtores

PERÍODO:

INSTRUTOR:

PRODUTO: Cenoura (parte prática)

TURMA:

COORDENADOR:

ATIVIDADES	OBJETIVOS OPERACIONAIS	TÉCNICAS DIDÁTICAS	RECURSOS	AVALIAÇÃO	CRONOGRAMA
1. colheita	- Arrancar a raiz manualmente quando as folhas baixas se apresentam amareladas (mais ou menos 90 dias após semeadura). - Deixar as raízes em fileiras sobre canteiros. - Utilizar enxada e/ou trator com lâmina quando terreno for muito pesado, argiloso. - Descartar as cenouras imprestáveis para o comércio (pré-seleção). - Cortar a parte aérea bem rente à parte superior da raiz.	- Demonstrações práticas pelo(s) instrutor(es). - Execução operacional por parte dos produtores. (cinco de cada vez)	- Caixas de colheita - Sacos de malha plástica - Trator com lâmina - Enxada	Execução correta das atividades, até que seja feita corretamente sem danificar as raízes.	60 minutos

ATIVIDADES	OBJETIVOS OPERACIONAIS	TÉCNICAS DIDÁTICAS	RECURSOS	AValiação	CRONOGRAMA
2. transporte até a área de beneficiamento (packing-house ou barracão do produtor)	- Carga no carrinho de mão ou conjunto trator - carreta. - Transporte até área de beneficiamento. - Descarga cuidadosa	- Demonstrações práticas pelo(s) instrutor(es). - Execução operacional por parte dos produtores. (cinco de cada vez)	- Carrinho de mão - Caixa de colheita - Conjunto trator - carreta. - Sacos de malha plástica.	Execução correta das atividades, até que seja feita corretamente sem danificar as raízes.	30 minutos
3. Beneficiamento	- Lavar a cenoura em tanques ou em máquinas apropriada. - Eliminar as raízes laterais. - Tratar o produto em kasumin. - Submeter o produto à secagem.	- Demonstrações práticas pelo(s) instrutor(es). - Execução operacional por parte dos produtores. (cinco de cada vez)	- Máquina para lavagem da cenoura. - Tanques ou caixas. - Água - Engradado. - Kasumin. - Balcão de secagem.	Execução correta das atividades, até que seja feita corretamente sem danificar as raízes.	50 minutos

ATIVIDADES	OBJETIVOS OPERACIONAIS	TÉCNICAS DIDÁTICAS	RECURSOS	AValiação	CRONOGRAMA
4. Classificação	- Classificar a cenoura em três classes: longa, média e curta; em quatro tipos: tipo I (extra), tipo II (especial), tipo III e tipo IV. - Descartar as raízes rachadas, quebradas ou com início de podridão.	- Demonstrações práticas pelo(s) instrutor(es). - Execução operacional por parte dos produtores. (cinco de cada vez)	- Embalagens caixa “K”.	Execução correta das atividades, até que seja feita corretamente sem danificar as raízes.	20 minutos.
5Acondicionamento. *	- Apoiar as extremidades da caixa sobre duas tábuas. - Fazer o enchimento pela boca (vista), uma cenoura junta de outra. - Colocar as camadas subsequentes. - A última camada deve ultrapassar ligeiramente a borda da caixa.	- Demonstrações práticas pelo(s) instrutor(es).	- Embalagens caixa “K”. - Tábuas. - Ripas.	Execução correta das atividades, até que seja feita corretamente sem danificar as raízes.	30 minutos

***A classificação e o acondicionamento são feitos simultaneamente.**

ATIVIDADES	OBJETIVOS OPERACIONAIS	TÉCNICAS DIDÁTICAS	RECURSOS	AValiação	CRONOGRAMA
6. Fechamento de embalagem.	- Sacudir levemente a caixa para assentar e acomodar os produtos. - Colocar o fundo da caixa cuidadosamente. - Executar o fechamento com os pregos.	- Demonstrações práticas pelo(s) instrutor(es).	- Embalagens caixa “K”. - Pregos. - Martelo. - Pé - de - cabra.	Execução correta das atividades, até que seja feita corretamente sem danificar as raízes.	40 minutos.
7.carga no caminhão.	- Colocar as caixas deitadas com a boca voltada para a parte interna do caminhão. - Proceder com o enlonamento e a amarração.	- Demonstrações práticas pelo(s) instrutor(es).	- Veículo. - Embalagem. - Corda. - Lona.	Execução correta das atividades, até que seja feita corretamente sem danificar as raízes.	50 minutos.

CEASA:

CURSO: Produtor

PERÍODO:

INSTRUTOR:

PRODUTO: Repolho (parte prática)

TURMA:

COORDENADOR:

ATIVIDADES	OBJETIVOS OPERACIONAIS	TÉCNICAS DIDÁTICAS	RECURSOS	AVALIAÇÃO	CRONOGRAMA
1. Colheita	- Escolher o repolho pelo tamanho e/ou pelo seu período de plantio (mais ou menos a partir de 90 dias após a semeadura). - Cortar o caule do repolho, deixando as folhas externas como proteção durante o transporte. - Agrupar os produtos em lotes na lavoura.	- Demonstrações práticas por parte do(s) instrutor (es). - Execução operacional por parte dos treinandos (cinco de cada vez).	- Repolho - Facão.	Execução das atividades, até que seja feita corretamente sem danificar as cabeças.	60 minutos
2. Beneficiamento	- Separar as cabeças não comercializáveis. - Retirar as folhas externas: • Ressecadas ou • Com danos • Aplicar fungicida no talo.	- Demonstrações práticas por parte do(s) instrutor (es). - Execução operacional por parte dos treinandos (cinco de cada vez).	- Pincel - fungicida	Execução das atividades, até que seja feita corretamente sem danificar as cabeças.	50 minutos

ATIVIDADES	OBJETIVOS OPERACIONAIS	TÉCNICAS DIDÁTICAS	RECURSOS	AValiação	CRONOGRAMA
3. Classificação	Separar o repolho em três tipos: • Graúdo (mais de 2 kg). • Médio (1,5 a 2,0 kg). • Miúdo (menos de 1,5 kg)	- Demonstrações práticas por parte do(s) instrutor (es). - Execução operacional por parte dos treinandos (cinco de cada vez).	- Pincel - Fungicida.	Execução das atividades, até que seja feita corretamente sem danificar as cabeças.	60 minutos.
4. Acondicionamento	- Colocar os repolhos dentro do saco de polipropileno, da seguinte maneira: - Firmam-se as folhas externas junto à cabeça, segurando com uma das mãos e pressionando a peça com o talo voltado para as laterais do saco. - Pesar o saco cheio. - Costurar a boca do saco, evitando o superenchimento.	- Demonstrações práticas por parte do(s) instrutor (es). - Execução operacional por parte dos treinandos (cinco de cada vez).	- Sacos de polipropileno. - Agulha e linha.	Execução das atividades, até que seja feita corretamente sem danificar as cabeças.	60 minutos.

ATIVIDADES	OBJETIVOS OPERACIONAIS	TÉCNICAS DIDÁTICAS	RECURSOS	AValiação	CRONOGRAMA
5. armazenamento	- Transportar os sacos até o barracão. - Colocá-los sobre os estragos de madeira, não ultrapassando seis camadas.	- Demonstrações práticas por parte do(s) instrutor (es). - Execução operacional por parte dos treinandos (cinco de cada vez).	- Conjunto trator - carreta. - Barracão. - Estrados.	Execução das atividades, até que seja feita corretamente sem danificar as cabeças.	30 minutos.
6.Carga no caminhão	- Colocar os sacos deitados de forma cruzada com altura máxima de cinco sacos. - Enlonar - Amarrar a lona.	- Demonstrações práticas por parte do(s) instrutor (es). - Execução operacional por parte dos treinandos (cinco de cada vez).	- Lonas. - Cordas.	Execução das atividades, até que seja feita corretamente sem danificar as cabeças.	50 minutos.

CEASA:

CURSO: Produtor

PERÍODO:

INSTRUTOR:

PRODUTOR: chuchu (parte prática)

TURMA:

COORDENADOR:

ATIVIDADES	OBJETIVOS OPERACIONAIS	TÉCNICAS DIDÁTICAS	RECURSOS	AValiação	CRONOGRAMA
1. Colheita	- Dividir a área de produção em setores e subsetores. - Retirar os frutos sem derrubar as flores. - Colocar as cestas cheias na margem do caminho. - Eliminar os frutos não comercializáveis	- Demonstração prática por parte do(s) instrutor (es). - Execução operacional por parte dos produtores (cinco de cada vez).	- Cesto de colheita. - Carrinho de mão.	Execução correta da atividade, em estreito acordo com os objetivos operacionais, sem danificar o produto.	60 minutos
2. transporte até o lugar de classificação e acondicionamento. (packing-house ou barracão do produtor)	- Carga do produto no veículo. - Transporte cuidadoso. - Descarga no barracão.	- Demonstração prática por parte do(s) instrutor (es). - Execução operacional por parte dos produtores (cinco de cada vez).	- Carrinho de mão - Cestos.	Execução correta da atividade, em estreito acordo com os objetivos operacionais, sem danificar o produto.	30 minutos

ATIVIDADES	OBJETIVOS OPERACIONAIS	TÉCNICAS DIDÁTICAS	RECURSOS	AVALIAÇÃO	CRONOGRAMA
3. beneficiamento	- Proceder à lavagem do chuchu*. - Colocar o produto numa grade de madeira à sombra (para secagem).	- Demonstração prática por parte do(s) instrutor (es). - Execução operacional por parte dos produtores (cinco de cada vez).	- Tanque para lavagem. - Estrado de madeira.	Execução correta da atividade, em estreito acordo com os objetivos operacionais, sem danificar o produto.	50 minutos
4. classificação	- Proceder à classificação de acordo com o seu tamanho: graúdo, médio e miúdo; e de acordo com o seu tipo: tipo I (extra), tipo II (especial), tipo III e tipo IV.	- Demonstração prática por parte do(s) instrutor (es). - Execução operacional por parte dos produtores (cinco de cada vez).	- Caixas K - Tábuas e ripas.	Execução correta da atividade, em estreito acordo com os objetivos operacionais, sem danificar o produto.	60 minutos
5. Acondicionamento	- Apoiar as extremidades da caixa sobre duas tábuas. - Iniciar o enchimento pela boca (vista). - Colocar acamadas subsequentes. - A última camada deve ultrapassar ligeiramente a borda da caixa.	- Demonstração prática por parte do(s) instrutor (es). - Execução operacional por parte dos produtores (cinco de cada vez).	- Caixas K	Execução correta da atividade, em estreito acordo com os objetivos operacionais, sem danificar o produto.	50 minutos.

***A lavagem do chuchu não é uma atividade obrigatória, ficando a livre escolha para o produtor que quiser executá-la.**

ATIVIDADES	OBJETIVOS OPERACIONAIS	TÉCNICAS DIDÁTICAS	RECURSOS	AVALIAÇÃO	CRONOGRAMA
6.fechamento da embalagem.	- Colocar o fundo da caixa cuidadosamente. - Executar o fechamento com os pregos.	- Demonstração prática por parte do(s) instrutor (es). - Execução operacional por parte dos produtores (um de cada vez).	- Caixa de papelão. - Caixa K - Pregos. - Martelo. - Pé - de - cabra - Fita gomada. - Etiqueta.	Execução correta da atividade, em estreito acordo com os objetivos operacionais, sem danificar o produto.	40 minutos
7.carga no caminhão	- Caixas deitadas com a boca voltada para parte interna do caminhão. - Proceder com enlonamento e a amarração.	- Demonstração prática por parte do(s) instrutor (es). - Execução operacional por parte dos produtores (cinco de cada vez).	- Veículo - Embalagens - Corda - Lona.	Execução correta da atividade, em estreito acordo com os objetivos operacionais, sem danificar o produto.	50 minutos

CEASA:

CURSO: Produtor

PERÍODO:

INSTRUTOR:

PRODUTOR: alho (parte prática)

TURMA:

COORDENADOR:

ATIVIDADES	OBJETIVOS OPERACIONAIS	TÉCNICAS DIDÁTICAS	RECURSOS	AValiação	CRONOGRAMA
1. Colheita	- Verificar se o alho está pronto para o arranquio (folhas amarelecidas e/ou secas tombadas); - Proceder ao arranquio dos bulbos, manualmente ou com o auxílio de uma enxada. - Não bater uma cabeça de alho contra outra.	- Demonstração prática por parte do instrutor. - Execução operacional por parte dos produtores (cinco de cada vez).	- Sacho. - Enxada.	Execução correta da atividade, em estreito acordo com os objetivos operacionais, sem danificar o produto.	60 minutos
2. Cura	- Virar as ramas para o sol poente, cobrindo os bulbos da fileira seguinte; - Recolher o alho em caixas de colheita; - Armazenar na forma de molhos e pendurar em varas ou arames; OBS: no caso de restiamento, deve-se proceder à formação das tranças antes que o alho esteja totalmente curado, completando-se a cura após esta operação.	- Demonstração prática por parte do(s) instrutor (es). - Execução operacional por parte dos produtores (cinco de cada vez).	- Caixas K - Tábuas e ripas.	Execução correta da atividade, em estreito acordo com os objetivos operacionais, sem danificar o produto.	60 minutos

ATIVIDADES	OBJETIVOS OPERACIONAIS	TÉCNICAS DIDÁTICAS	RECURSOS	AValiação	CRONOGRAMA
3. Limpeza	- Cortar as ramas um cm do bulbo - Cortar as raízes. - Retirar as capas exteriores.	- Demonstração prática por parte do instrutor. - Execução operacional por parte dos produtores (cinco de cada vez).	- Tesoura de podar. - Faca. - Canivete	Execução correta da atividade, em estreito acordo com os objetivos operacionais, sem danificar o produto.	40 minutos
4. Padronização e Classificação	- Proceder a classificação de acordo com o seu tamanho, coloração e qualidade.	- Demonstração prática por parte do instrutor. - Execução operacional por parte dos produtores (cinco de cada vez).	-	Execução correta da atividade, em estreito acordo com os objetivos operacionais, sem danificar o produto.	60 minutos
5. Acondicionamento	- Proceder ao enchimento de uma caixa. - a padronizada de alho ou saco telado. - Etiquetar as caixas ou sacos. OBS: No caso de restiamento, a atividade de formação das tranças acontece durante a atividade de cura.	- Demonstração prática por parte do instrutor. - Execução operacional por parte dos produtores (cinco de cada vez).	- Caixa retangular. - Caixa oitavada. - Saco telado - Etiqueta - Cola	Execução correta da atividade, em estreito acordo com os objetivos operacionais, sem danificar o produto.	60 minutos.

CEASA:

CURSO: Produtor

PERÍODO:

INSTRUTOR:

PRODUTOR: Batata (parte prática)

TURMA:

COORDENADOR:

ATIVIDADES	OBJETIVOS OPERACIONAIS	TÉCNICAS DIDÁTICAS	RECURSOS	AVALIAÇÃO	CRONOGRAMA
1. Colheita a) manual	<u>Processo manual</u> - Determinar a área a ser colhida. - Desfazer as leiras com enxadões. - Separar os tubérculos, colocando-os à flor da terra com fileiras. - Recolher manualmente os tubérculos, em sacos ou engradados provisórios, preservando-se as filas.* - Agrupar os sacos e/ou engradados (abertos) em lotes.	- Demonstrações práticas por parte do(s) instrutor (es). - Execução operacional por parte dos treinandos (cinco de cada vez).	<u>Processo manual</u> - Enxada. - Saco de aniagem - Lonas- nceradas - Engradado - Caixa de colheita - Cestos - Agulha e barbante.	Execução correta da atividade, em estreito acordo com os objetivos operacionais, sem danificar o produto.	60 minutos

* Nesta fase, o produtor já pode executar uma atividade de pré - seleção, separando as batatas boas das ruins e também por tamanhos.

ATIVIDADES	OBJETIVOS OPERACIONAIS	TÉCNICAS DIDÁTICAS	RECURSOS	AValiação	CRONOGRAMA
b) mecânico	<u>Processo mecânico</u> - Verificar se as batatas estão no ponto de colheita. - Desfazer as leiras com uma rebocada por um trator. - Recolher manualmente os tubérculos em engradados ou sacos provisórios, preservando-se as filas. - Agrupar os engradados e/ou sacos em pequenos lotes.	- Demonstrações práticas por parte do(s) instrutor (es). - Execução operacional por parte dos produtores (cinco de cada vez).	<u>Processo mecânico</u> - Trator - Colhedeira - Caixas de colheita - Sacos de anagem - engradados	Execução correta da atividade, em estreito acordo com os objetivos operacionais, sem danificar o produto.	60 minutos
2. transporte até o barracão (Packing-house ou barracão do produtor)	- recolher e arrumar adequadamente as embalagens no veículo transportador. - Deslocar o veículo do batatal até o “packing-house” ou barracão. - Descarregar as embalagens no “packing-house” ou barracão.	- Demonstrações práticas por parte do(s) instrutor (es). - Execução operacional por parte dos produtores (cinco de cada vez).	- Carreta - Sacos - Engradados - Caixa de colheita - Estrados de madeira.	Execução correta da atividade, em estreito acordo com os objetivos operacionais, sem danificar o produto.	30 minutos

3. Beneficiamento	- Beneficiar e selecionar o produto (lavagem). • Escovar e classificar em máquina. OBS: A lavagem, apesar de melhorar o aspecto visual do produto, torna-o mais perecível e aumenta o seu custo.	- Demonstrações práticas por parte do(s) instrutor (es). - Execução operacional por parte dos produtores (cinco de cada vez).	Máquina de beneficiamento.	Execução correta da atividade, em estreito acordo com os objetivos operacionais, sem danificar o produto.	50 minutos.
-------------------	---	---	----------------------------	---	-------------

ATIVIDADES	OBJETIVOS OPERACIONAIS	TÉCNICAS DIDÁTICAS	RECURSOS	AValiação	CRONOGRAMA
4. ensacamento	- Embalar as batatas em saco.	- Demonstrações práticas por parte do instrutor. - Execução operacional por parte dos produtores (5 de cada vez).	- Sacaria - Material de costura da boca (agulha e linha)	Execução correta da atividade, em estreito acordo com os objetivos operacionais, sem danificar o produto.	50 minutos
5. pesagem	- Pesagem dos produtos: • Colocar cuidadosamente na balança. • Retirar com cuidado os volumes. • Costurar os sacos.	- Demonstrações práticas por parte do(s) instrutor (es). - Execução operacional por parte dos produtores (cinco de cada vez).	- Sacaria - Balança	Execução correta da atividade, em estreito acordo com os objetivos operacionais, sem danificar o produto.	40 minutos
6.carga no caminhão.	- Executar a carga no caminhão com os sacos entrecruzados (amarração dos sacos deitados ou inclinados no sentido da carroceria). - Enlonar.	- Demonstrações práticas por parte do(s) instrutor (es). - Execução operacional por parte dos produtores (cinco de cada vez).	- Lonas - Cordas.	Execução correta da atividade, em estreito acordo com os objetivos operacionais, sem danificar o produto.	50 minutos

CEASA:

CURSO: Produtor

PERÍODO:

INSTRUTOR:

PRODUTOR: Cebola (parte prática)

TURMA:

COORDENADOR:

ATIVIDADES	OBJETIVOS OPERACIONAIS	TÉCNICAS DIDÁTICAS	RECURSOS	AValiação	CRONOGRAMA
1.colheita	- Escolher os bulbos no ponto certo de colheita verificando o tombamento das ramas (4-5 meses após a semeadura e amarelecimento da parte aérea). - Proceder à colheita em dias secos e ensolarados, verificando a seca da planta. Arrancar os bulbos manualmente ou com auxílio de enxada.	- Demonstrações práticas por parte do(s) instrutor (es). - Execução operacional por parte dos produtores (cinco de cada vez).	- Produtor no ponto certo de colheita. - Enxada - Caixa de colheita - Sacos - Balaies	Execução das atividades, de acordo com os objetivos operacionais, até que seja feita corretamente, sem danificar o produto.	60 minutos
2. cura ao sol	- Arrumar as plantas de tal forma que as ramas de uma protejam os bulbos da outra (durante cinco dias), ou: - Arrumar as cebolas com os discos das raízes para cima e as ramas para baixo, num estaleiro. - Agrupar os produtos em montes.	- Demonstrações práticas por parte do(s) instrutor (es). - Execução operacional por parte dos produtores (cinco de cada vez).	- Estaleiro (estrutura feita de madeira).	Execução correta da atividade, em estreito acordo com os objetivos operacionais, sem danificar o produto.	30 minutos

ATIVIDADES	OBJETIVOS OPERACIONAIS	TÉCNICAS DIDÁTICAS	RECURSOS	AValiação	CRONOGRAMA
3. transporte para o galpão	- Sacudir os bulbos, sem bater uns nos outros, para que a terra se solte. - Passar o produto do monte para o veículo. - Deslocar o veículo para o galpão. - Descarregar os bulbos (cuidadosamente) no galpão.	- Demonstrações práticas por parte do(s) instrutor(es). - Execução operacional por parte dos produtores (cinco de cada vez).	- Conjunto trator - carreta - Animal de carga com embalagens laterais.	Execução das atividades, de acordo com os objetivos operacionais, até que seja feita corretamente, sem danificar o produto.	40 minutos
4. Cura à sombra	- Colocar as cebolas em réstias ou em molho a cavaleiro sobre vara para completar a cura, em galpões secos e bem ventilados.	- Demonstrações práticas por parte do(s) instrutor(es). - Execução operacional por parte dos produtores (cinco de cada vez).	- Galpão - Caibros ou varas.	Execução das atividades, de acordo com os objetivos operacionais, até que seja feita corretamente, sem danificar o produto.	30 minutos
5. Beneficiamento	- Cortar as ramas a 2,5cm do bulbo. - Eliminar os bulbos que não justifiquem a sua comercialização (mole, doente, grosso, ferido).	- Demonstrações práticas por parte do(s) instrutor(es). - Execução operacional por parte dos produtores (cinco de cada vez).	- Faca - Tesoura - Banca de madeira.	Execução das atividades, de acordo com os objetivos operacionais, até que seja feita corretamente, sem danificar o produto.	40 minutos

ATIVIDADES	OBJETIVOS OPERACIONAIS	TÉCNICAS DIDÁTICAS	RECURSOS	AValiação	CRONOGRAMA
6. Padronização e classificação	- Classificar os bulbos do grupo I em: graúdo, médio, miúdo e miudinho.; - Classificar os bulbos do grupo II em: graúdo, médio, pequeno, miúdo e miudinho.	- Demonstrações práticas por parte do(s) instrutor (es). - Execução operacional por parte dos produtores (5 de cada vez).	-	Execução das atividades, de acordo com os objetivos operacionais, até que seja feita corretamente, sem danificar o produto.	60 minutos
7. a) ensacamento	- colocar os bulbos em sacos de 20kg. - Proceder à pesagem. - Executar o fechamento, costura do saco. - Rotular ou etiquetar o produto (corretamente preenchidos).	- Demonstrações práticas por parte do(s) instrutor (es). - Execução operacional por parte dos produtores (cinco de cada vez).	- Sacos de 20 kg - Agulha e linha. - Balança - etiquetas	Execução das atividades, de acordo com os objetivos operacionais, até que seja feita corretamente, sem danificar o produto.	40 minutos
b) restiamento	- executar o trançamento de cebola.	- Demonstrações práticas por parte do(s) instrutor (es). - Execução operacional por parte dos produtores (cinco de cada vez).	-	Execução correta da atividade, em estreito acordo com os objetivos operacionais, sem danificar o produto.	40 minutos

ATIVIDADES	OBJETIVOS OPERACIONAIS	TÉCNICAS DIDÁTICAS	RECURSOS	AValiação	CRONOGRAMA
8. Armazenagem	- Proceder à formação de pilhas que permitam o arejamento.	- Demonstrações práticas por parte do(s) instrutor (es). - Execução operacional por parte dos produtores (cinco de cada vez).	- Armazém - Estrados de madeira.	Execução das atividades, de acordo com os objetivos operacionais, até que seja feita corretamente, sem danificar o produto.	45 minutos
9.carga no caminhão	- Arrumar os sacos na carroceria, de forma que eles fiquem trancados (amarrados); ou: - Arrumar as réstias no veículo, sendo estas colocadas abertas e em sentido transversal, na carroceria do veículo. - Cobrir com uma lona e amarrar com corda. - Fazer túnel de ventilação.	- Demonstrações práticas por parte do(s) instrutor (es). - Execução operacional por parte dos produtores (cinco de cada vez).	- Caminhão - Madeiras roliças ou tábuas - Cordas - lonas	Execução das atividades, de acordo com os objetivos operacionais, até que seja feita corretamente, sem danificar o produto.	45 minutos

CEASA: Sul, Sudeste e Centro - Oeste

CURSO: Produtor

PERÍODO:

INSTRUTOR:

PRODUTOR: Laranja (parte prática)

TURMA:

COORDENADOR:

ATIVIDADES	OBJETIVOS OPERACIONAIS	TÉCNICAS DIDÁTICAS	RECURSOS	AValiação	CRONOGRAMA
1. Colheita	- escolher frutos no ponto certo de maturação; - recolher os frutos e colocá-los em sacolas presas ao ombro. - Descarregar o conteúdo das sacolas nas caixas de colheita.	- Demonstração prática por parte do(s) instrutor (es). - Execução operacional por parte dos produtores (cinco de cada vez).	- Frutos com diferentes pontos de maturação - Escada com apoio próprio - Sacos de colheita - Caixas de colheita - Luvas.	Execução das atividades, até que seja feita corretamente, sem danificar os frutos.	30 minutos
2. transporte até o barracão de beneficiamento (packing-house ou barracão do produtor)	- Colocar as caixas na camioneta ou carreta. - Transportar até o barracão - Descarga das caixas no barracão.	- Demonstrações práticas por parte do(s) instrutor (es). - Execução operacional por parte dos produtores (cinco de cada vez).	- Caixas de colheita - Camionete ou conjunto trator - carreta	Execução das atividades, até que seja feita corretamente, sem danificar os frutos.	20 minutos

ATIVIDADES	OBJETIVOS OPERACIONAIS	TÉCNICAS DIDÁTICAS	RECURSOS	AValiação	CRONOGRAMA
3. Beneficiamento	- Lavar - Secar - Polir.	- Demonstração prática por parte do(s) instrutor (es). - Execução operacional por parte dos produtores (cinco de cada vez).	- Máquina beneficiadora - Água - Parafina - lixeira	Execução das atividades, de acordo com os objetivos operacionais, até que seja feita corretamente, sem danificar os frutos.	30 minutos
4. Classificação e acondicionamento	- Separar os frutos deteriorados dos deficientes que não justifiquem a sua comercialização. - Separar os frutos pelo seu tamanho ou número de frutos por caixa. - Executar o acondicionamento das laranjas.	- Demonstração prática por parte do(s) instrutor (es). - Execução operacional por parte dos produtores (cinco de cada vez).	- Classificadoras - Caixa “M” - Lixeira.	Execução das atividades, até que seja feita corretamente, sem danificar os frutos.	40 minutos
5. carga no caminhão	- Arrumar as caixas “M” na carroceria do caminhão. - Cobrir com uma lona - Segurar com corda.	- Demonstrações práticas por parte do(s) instrutor (es). - Execução operacional por parte dos produtores (cinco de cada vez).	- Caixas “M” - Lona - Corda - Caminhão.	Execução das atividades, de acordo com os objetivos operacionais, até que seja feita corretamente, sem danificar os frutos.	30 minutos

CEASA: Norte e Nordeste

CURSO: Produtores

PERÍODO:

INSTRUTOR:

PRODUTOR: Laranja (parte prática)

TURMA:

COORDENADOR:

ATIVIDADES	OBJETIVOS OPERACIONAIS	TÉCNICAS DIDÁTICAS	RECURSOS	AValiação	CRONOGRAMA
1. Colheita	- Escolher os frutos no ponto certo de maturação; - Recolher os frutos manualmente e colocá-los em sacolas presas ao ombro; - Reunir os frutos em pequenos lotes; - Agrupar os frutos em um grande lote.	- Demonstrações práticas por parte do(s) instrutor (es). - Execução operacional por parte dos produtores (cinco de cada vez).	- Frutos com diferentes pontos de maturação - Luvas - Escada com apoio próprio - Sacos de colheita.	Execução das atividades, até que seja feita corretamente, sem danificar o fruto.	30 minutos
3. transporte até o barracão. (packing-house ou barracão do produtor)	- Passar os frutos do grande lote para o veículo; - Deslocar o veículo do pomar ao barracão. - Descarregar os frutos (cuidadosamente) no “packing - house”.	- Demonstrações práticas por parte do(s) instrutor (es). - Execução operacional por parte dos produtores (cinco de cada vez).	- Camionete ou conjunto trator - carreta. - Burro de carga ou outro animal com embalagens laterais.	Execução das atividades, até que seja feita corretamente, sem danificar o fruto.	40 minutos

ATIVIDADES	OBJETIVOS OPERACIONAIS	TÉCNICAS DIDÁTICAS	RECURSOS	AValiação	CRONOGRAMA
3. Beneficiamento	- Lavar - Secar - Polir - Selecionar os frutos: • Por tamanho • Eliminar aqueles que não justifiquem a sua comercialização.	- Demonstrações práticas por parte do(s) instrutor (es). - Execução operacional por parte dos produtores (cinco de cada vez).	- Máquina beneficiamento. - Água - Parafina - Escova - Lixeiras - Outras embalagens	Execução das atividades, até que seja feita corretamente, sem danificar o fruto.	30 minutos
4. Colocação dos frutos na carroceria do caminhão	- Utilizar a esteira mecânica; - Colocar os frutos (cuidadosamente) na carroceria do caminhão; - Tampar com uma lona; - Fazer a amarração com cordas.	- Demonstrações práticas por parte do(s) instrutor (es). - Execução operacional por parte dos produtores (cinco de cada vez).	- Esteira mecânica - Caminhão - Lona - cordas	Execução das atividades, até que seja feita corretamente, sem danificar o fruto.	30 minutos

CEASA:

CURSO: Produtor

PERÍODO:

INSTRUTOR:

PRODUTOR: banana (parte prática)

TURMA:

COORDENADOR:

ATIVIDADES	OBJETIVOS OPERACIONAIS	TÉCNICAS DIDÁTICAS	RECURSOS	AVALIAÇÃO	CRONOGRAMA
1. Colheita	- Identificar o ponto de maturação para diferentes variedades; - Limpeza da bananeira - Forrar o chão com as folhas da bananeira. <u>Bananeira de porte baixo</u> • Segurar o cacho (talo) com uma mão; • Cortar com a outra mão. <u>Bananeira de porte alto</u> • Um produtor segura o caule com uma forquilha logo abaixo da primeira folha. • O outro produtor irá fazer um corte incompleto, de forma que o tronco dobre sem cair no chão. - Colocar o cacho sobre o chão forrado com folhas de bananeira, ou escorado na bananeira.	- Demonstrações práticas pelo instrutor e/ou instrutores. - Execução operacional por parte dos produtores (sistema rodízio).	- Penado e/ou facão - Foice - Forquilha - Folhas de bananeira - Cachos com diferentes pontos de maturação.	Execução das atividades, até que seja feita corretamente, sem danificar os frutos.	60 minutos

ATIVIDADES	OBJETIVOS OPERACIONAIS	TÉCNICAS DIDÁTICAS	RECURSOS	AVALIAÇÃO	CRONOGRAMA
2. Transporte dos cachos até o barracão. (Packing-house ou barracão do produtor)	- Forragem do solo do carreador com capim ou folha da bananeira - Transporte do cacho de banana até o carreador. - Empilhamento dos cachos no carreador. - Preparação da carreta com sacos de estopa. - Trator - carreta coletará os cachos e os transportará até o barracão.	- Demonstrações práticas pelo instrutor e/ou instrutores. - Execução operacional por parte dos produtores (sistema rodízio).	- Capim - Palha - Folha de bananeira - Conjunto trator - carreta.	Execução das atividades, até que seja feita corretamente, sem danificar os frutos.	40 minutos
3. Descarga dos cachos no barracão	- Descarga dos cachos (um cacho = um descarregador) - Arrumar os cachos em pé.	- Demonstrações práticas pelo instrutor e/ou instrutores. - Execução operacional por parte dos produtores (sistema rodízio).	- Barracão (packing - house)	Execução das atividades, até que seja feita corretamente, sem danificar os frutos.	30 minutos

ATIVIDADES	OBJETIVOS OPERACIONAIS	TÉCNICAS DIDÁTICAS	RECURSOS	AValiação	CRONOGRAMA
4.Despencamento	- Segurar o cacho pela parte mais grossa do engaço - Cortar a penca na região da almofada, usando despencador - Lavar as pencas - Tratar as pencas com DITHANE a 0,12% (12g em 10 litros de água). Utilizar pincel para tratar as almofadas. Deixar secar.	- Demonstrações práticas pelo instrutor e/ou instrutores. - Execução operacional por parte dos produtores (sistema rodízio).	- Espátula redonda de despencar - Lata de 10 litros - Despencador - DITHANE - Faca triangular - Pincel - Água - Outras facas - Tanque de água	Execução das atividades, até que seja feita corretamente, sem danificar os frutos.	60 minutos
5.Acondicionamento	- Começar o enchimento pelo fundo com palma emborcada. - Iniciar a 2ª camada com a ponta dos frutos voltada para cima. - Não ultrapassar a altura máxima das cantoneiras.	- Demonstrações práticas pelo instrutor e/ou instrutores. - Execução operacional por parte dos produtores (sistema rodízio).	- Caixa torito com cantoneiras triangulares.	Execução das atividades, até que seja feita corretamente, sem danificar os frutos.	60 minutos

ATIVIDADES	OBJETIVOS OPERACIONAIS	TÉCNICAS DIDÁTICAS	RECURSOS	AValiação	CRONOGRAMA
6. Formação da carga no caminhão. OBS: No caso de transporte de bananas a granel, deve-se forrar a carroceria com folhas de bananeiras, proceder à colocação dos cachos ou pencas e executar o enlonamento e amarração de forma que fique firme na carroceria.	- Colocação das caixas no sentido transversal da carroceria, iniciando da cabine até o final. - Altura máxima de cinco camadas. - Preparação cuidadosa das caixas dos cantos superiores da carroceria. - Colocação de uma camada de folha de bananeira. - Colocação das cantoneiras para segurar a carga. - Colocação da lona - Colocação de duas cantoneiras, no sentido longitudinal da carga. - Amarrar com cabo de aço e com corda.	- Demonstrações práticas pelo instrutor e/ou instrutores. - Execução operacional por parte dos produtores (sistema rodízio).	- Caminhão. - Cabos de aço - Carretilhas especiais - Cordas. - Cantoneiras - Lonas	Execução das atividades, até que seja feita corretamente, sem danificar os frutos.	60 minutos

CEASA:

CURSO: Produtores

PERÍODO:

INSTRUTOR:

PRODUTOR: Abacaxi (parte prática)

TURMA:

COORDENADOR:

ATIVIDADES	OBJETIVOS OPERACIONAIS	TÉCNICAS DIDÁTICAS	RECURSOS	AVALIAÇÃO	CRONOGRAMA
1. Colheita	- Escolha do fruto no ponto certo de colheita, dentro dos seguintes critérios; • Fruto sadio • Cor verde para transporte a distância superior a 1000 km • Cor semi-amarelada para distâncias inferiores a 1000 km • Frutos com filhotes. - Arrancar manualmente o fruto, executando uma leve torção na sua base. - Colocar na embalagem de colheita. - Agrupar os frutos em pequenos montes a margem do carreador.	- Demonstrações práticas por parte do(s) instrutor (es). - Execução operacional por parte dos produtores (cinco de cada vez).	- Luvas - Balaio - Caixa de plástico (de colheita) - Produtos com pontos de maturação diferente.	Execução da atividade, até que seja feita corretamente dentro dos objetivos operacionais, sem danificar o produto.	60 minutos

ATIVIDADES	OBJETIVOS OPERACIONAIS	TÉCNICAS DIDÁTICAS	RECURSOS	AValiação	CRONOGRAMA
2. Padronização e classificação.	- Descartar os frutos com doenças, danos mecânicos, manchas, queimaduras. - Não existe padronização para o mercado interno, mas classifica-se o abacaxi, de acordo com o tamanho, em: graúdo, médio e miúdo.	- Demonstrações práticas por parte do(s) instrutor(es). - Execução operacional por parte dos produtores (cinco de cada vez).	- Frutos de vários tamanhos. - Alguns frutos com defeitos para demonstrações.	Execução da atividade, até que seja feita corretamente dentro dos objetivos operacionais, sem danificar o produto.	50 minutos
3. Formação da carga.	- Forrar o chão da carroceria com palha seca. - Dispor a primeira camada com os abacaxis em pé, da direção da cabine para a carroceria. - Colocar a palha ou capim seco entre uma camada e a seguinte. - Colocar a segunda camada com os frutos deitados, apoiados no “ombro” dos frutos da primeira. - Colocar a 3ª camada deitada, colocando as “coroas invertidas”. - Cobrir com uma lona e amarrar com cordas. OBS: “quando possível” executar demonstrações com caixas, de papelão ou madeira, para o abacaxi.	- Demonstrações práticas por parte do(s) instrutor(es). - Execução operacional por parte dos produtores (cinco de cada vez).	- Esteira mecânica - Caminhão - Lona - cordas	Execução das atividades, até que seja feita corretamente, sem danificar o fruto.	50 minutos

6.0 DOCUMENTOS

A consolidação do treinamento depende de uma série de informações que, se corretamente colhidas, irão estabelecer um sistema de controle (memória) e acompanhamento das atividades do projeto. Estas informações deverão ser reunidas pelo coordenador de equipe de treinamento e remetidas, uma parte à Conab e a outra ao Centreinar, em Viçosa/MG. A seguir listaremos os documentos e informações a serem enviados a cada órgão.

6.1 Para a Conab

- Lista de frequência dos técnicos que receberam treinamento.
- Relação dos instrutores por disciplina e número de turma.
- Folha de resposta das avaliações de entrada e saída.
- Uma cópia das RT e RM.
- Pedidos de ressarcimento: aviso de lançamento de débito e crédito, acompanhadas de notas fiscais e recibos atestados pelo coordenador até 15 dias após a realização de despesa. **OBS:** só serão ressarcidas as despesas autorizadas pela Conab.

6.2 Para o Centreinar

O coordenador deverá obter junto Superintendente da Conab, no estado, os seguintes documentos: RM, RT, PT e certificado de conclusão do curso de produtores. As folhas seguintes se constituem em modelos já preenchidos, que irão facilitar o preenchimento dos documentos do Centreinar. Deverão ser entregues ao Centreinar as RMs, RTs e PTs.

OBS.: O coordenador deverá manter em arquivo uma cópia de todos os documentos listados nos sub-itens 6.1 e 6.2

7.0 DESCRIÇÃO SUMÁRIA DO CURSO

❑ Sensibilização	40 min
❑ Aspectos da comercialização de hortigranjeiros	40 min
❑ Informação de mercado	20 min
❑ Ação residual dos defensivos	30 min
❑ Associação de produtores	40 min
❑ Aspectos operacionais com o produto até a comercialização	60 min
❑ Estudo das embalagens	30 min
❑ Técnico-operacionais	
• Colheita	60 min
• Transporte	30 min
• Pré - seleção	20 min
• Beneficiamento	30 min
• Padronização e classificação	60 min
• Acondicionamento	50 min
• Fechamento da embalagem	40 min
• Carga no caminhão	50 min

TOTAL 10horas

REGISTRO

Nº:

LIVRO:

FOLHA:

DATA DO REGISTRO:

ENCARREGADO DO REGISTRO:

TREINADO: _____

8.0 RELATÓRIO FINAL

Ao final do treinamento, o coordenador deverá elaborar um relatório a ser encaminhado à Conab. Este relatório pode ser elaborado em função da experiência do coordenador e dos técnicos durante a implantação dos treinamentos e os dados fornecidos pelos relatórios mensais (RMs) feitos para o Centreinar.

O relatório deverá conter as seguintes informações:

- Data de início e término do treinamento.
- Número de treinandos previstos.
- Número de treinandos atingidos (treinados)
- Número de turmas concluídas.
- Conteúdo programático e cronológico.
- Resultados atingidos (qualitativos e quantitativos), em função dos objetivos propostos.
- Motivos que restringiram ou impossibilitaram o atingimento de algum dos objetivos propostos.
- As causas mais freqüentes que justifiquem o índice de evasão de treinandos.
- Outras necessidades identificadas durante o treinamento.
- Sugestões para futuros treinamentos.
- Conclusão.